



GEGRILLTER SPIESS VON DER ANANAS

mit Kokoscrème und Chilli

Für 10 Personen

GEGRILLTER SPIESS VON DER ANANAS

- 1,2 kg Ananas in Würfel geschnitten
- [WIBERG Macadamianuss-Öl 100 % sortenrein, kaltgepresst](#)

ZUBEREITUNG

Ananas mit Macadamianuss-Öl und Chillies marinieren, auf Zimt-Spieße stecken und kurz grillen.

KOKOSCRÈME

- 300 ml Kokosmilch
- 30 g Zucker
- 50 ml Kokoslikör
- 150 ml Sahne geschlagen
- 5 g [WIBERG Aspik klar Gelatine geschmacksneutral](#)
- [WIBERG Vanillezucker Gourmet mit echtem Vanilleextrakt](#)

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Kokosmilch mit dem Zucker erhitzen und Aspik klar darin auflösen. Überkühlen lassen, übrige Kokosmilch einrühren und mit Kokoslikör sowie Vanillezucker abschmecken. Zum Schluss die Sahne unterheben und kalt stellen.

GARNITUR

- Kokoschips
- [WIBERG Pistazien geschält](#)